

Penurunan Kadar Nitrit Pada Sosis Menggunakan Serbuk Buah Pepaya Dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman

Intan Novita Sari¹, Ana Hidayati Mukaromah², Fandhi Adi Wardoyo²

¹Program Studi D IV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.

²Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Nitrit adalah jenis pengawet yang banyak digunakan pada makanan. Dalam dosis yang berlebihan nitrit sangat berbahaya dan bersifat toksik. Ion Nitrit dapat diadsorpsi dengan menggunakan serbuk buah pepaya karena memiliki kandungan asam askorbat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi serbuk buah pepaya dengan variasi lama perendaman terhadap penurunan ion Nitrit dalam sosis. Objek penelitian adalah sampel sosis kemudian dilakukan perendaman menggunakan serbuk buah pepaya dengan variasi konsentrasi 2,4 dan 6% b/v dengan variasi lama perendaman 5, 10 dan 15 menit. Penetapan Kadar Nitrit dilakukan dengan metode spektrofotometri hasil penelitian didapatkan panjang gelombang optimum ialah 520 nm dengan waktu kestabilan 10 menit dengan kadar Nitrit (II) awal 38,89 ppm. Penurunan kadar Nitrit pada sosis yang signifikan pada konsentrasi 6% b/v selama 5, 10 dan 15 jam dimana hasilnya berturut-turut yaitu 22,66 %; 31,45%; 41,34%. Uji statistik Two Way Anova menunjukkan p value $0,000 < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh variasi konsentrasi serbuk buah pepaya dengan variasi lama perendaman terhadap penurunan ion Nitrit dalam sosis.

Kata kunci : Nitrit, Sosis, Serbuk Buah Pepaya, Variasi Konsentrasi, Variasi Lama Perendaman.